

REVUE DE VITICULTURE

R. B. Sibia



FONDÉE PAR PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939



— 16 NOVEMBRE — N° 2368 —
— 23 NOVEMBRE — N° 2369 —

46e Année. - Tome XCI   Nos 2.368-2.369   Paris, 16-23 Novembre 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

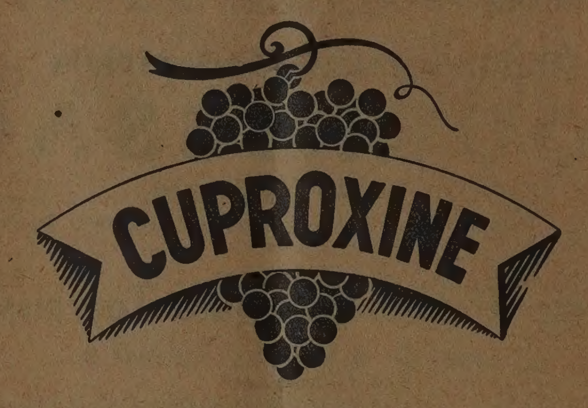
ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213
Téléphone : Odéon 10-32

Compte Chèques postaux : Paris 609-05

Un produit ⁑ CUPRA ⁑



BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE

tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %

POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

46e Année. - Tome XCI N°s 2.368-2.369 Paris, 19-26 Novembre 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Actualités

LA VINERIE

Industrialisation moderne de la vinification (1)

CHAPITRE II

Vinification rouge et blanche
Son industrialisation rationnelle

Avant d'entrer dans le détail pratique de la vinification, nous demandons à bien faire le point afin de ne blesser personne.

Que les viticulteurs ne se froissent pas de se voir retirer par nous les fonctions du vinificateur qu'ils ont pratiquées de toute antiquité.

De nos jours, où l'on poursuit la perfection en toutes choses, nous sommes par ce seul fait condamnés à la spécialisation. Cela n'empêche pas qu'une culture générale de nos intelligences soit à la fois possible et très profitable. Par exemple si le fils d'un viticulteur, ne se contentant pas des leçons d'agriculture, complète sa formation par l'étude de la chimie et en même temps de l'œnologie, il fera certainement un très bon professionnel du vin tout en étant viticulteur.

Mais s'il n'a pas eu soin de se livrer à des études œnologiques et industrielles complètes, qu'il passe la main à celui qui s'y est spécialisé.

(1) Voir *Revue* n°s 2358, 2.362 et 2.363, pages 217, et 275.

C'est la vieille maxime : *Ne sutor supra cothurnum aspiciat!* (Que le savetier ne regarde pas plus haut que son métier de chaussurier.)

A notre époque où tous les métiers se sont tellement perfectionnés dans leurs moindres détails, c'est plus indispensable encore, et il n'y a aucun déshonneur à cela.

En médecine, par exemple, ne voyons-nous pas les meilleurs docteurs se spécialiser de plus en plus ? Il y a les chirurgiens, les oculistes, les dentistes, les oto-rhinos, etc., etc...

Pour ce qui nous concerne personnellement, quoique diplômé de l'École Centrale, et spécialisé dans les industries agricoles, c'est pour la construction seulement de certaines de ces industries-là que nous avons acquis une spécialisation. Nous n'avons pas la prétention d'être un œnologue, et nous nous sommes toujours présenté comme un simple *réalisateur industriel* des conceptions des grands œnologues que furent Pasteur, Claude Bernard, Lucien Roos, etc...

Notre confession va aller plus loin.

Nous nous étions laissé dire que la macération de la râfle donnait de la vulgarité au vin, et alors nous ne manquions pas, dans nos projets de réalisation, de conseiller l'emploi d'un égrappoir.

Or, dans un tout récent numéro de la *Revue de Viticulture*, l'éminent œnologue spécialisé qu'est M. Flanzy s'oppose à cette élimination. Nous n'avons pas à discuter, mais à obéir.

Il est du reste possible que l'égrappage, défavorable en Languedoc, soit favorable en Algérie ou sur les bords de la Loire, et qu'en une autre région il soit tantôt bon, tantôt mauvais, selon les années.

Si c'est violenter la Nature que d'éliminer les râfles de la vinification rouge, alors celui qui élimine la totalité du marc pour faire du vin blanc, serait un vrai criminel, et le vin blanc ne serait plus un vin naturel.

Il ne faut rien exagérer. Trop souvent hélas ! la nature est une sale bête ! L'excès en tout est un défaut. Faut de la vertu (tannique), pas trop n'en faut. Qu'on nous permette quelques mots de plus au point de vue des consommateurs.

Dans un récent déjeuner qui avait lieu dans un restaurant réputé de Paris, la carte des vins annonçait : « Vin de champagne nature », c'est-à-dire non mousseux. Mais on connaît les vieilles habitudes des Champenois, du temps où les champagniseurs, au lieu de leur acheter le raisin, leur achetaient le jus.

Voici comment les choses se passaient :

Un premier lot de jus, 50 p. 100 du poids du raisin, constituait le champagne de première cuvée, et un second lot de 10 p. 100 était accepté pour 2e cuvée. Mais rien au-delà.

Seulement le vigneron faisait 3e, 4e, 5e, 6e et parfois jusqu'à 7e pressée, en bêchant le marc entre chaque pression, aussi donnait-on au jus le nom de « jus de rebêche ».

Eh bien, le vin qu'on nous offrait comme Champagne nature était au moins de 5e ou 6e rebêche. Il était horrible parce que l'on avait éliminé toutes les parties agréables du fruit.

Nous disons donc que si le champagniseur, sous prétexte de donner comme vin *naturel* un vin *complet*, comprenant non seulement le jus sucré emprisonné

dans les pellicules, mais en outre le jus arraché par la violence à la râfle, au lieu de produire un vin de 1re cuvée, il aurait fait un Champagne inacceptable et invendable.

La râfle n'est que le prolongement du sarment. Alors faudrait-il ajouter aussi les sarments pour mériter le titre de vin naturel et complet ?

Toutes nos actions doivent être passées au crible du bon sens.

Sans bon sens ici bas.
L'on ne réussit pas !

Le bon sens indique qu'il ne faudrait faire le vin qu'avec les parties du fruit que nous mangeons. L'addition des rafles dans la macération du vin n'est, à notre avis de dégustateur et de consommateur, qu'une *tolérance*, mais méfions-nous en, car c'est souvent au détriment de la qualité.

En somme, la vinification moderne exige toute une classification d'opérateurs divers, les viticulteurs, les œnologues, sans oublier les médecins amis du vin, les vinificateurs industriels, les constructeurs de vinerie, les négociants en vin, etc... Que chacun reste spécialisé dans son propre rôle et s'efforce d'y exceller. C'est grâce à cette collaboration que nous donnerons, malgré les méfaits de la nature, un vin remarquable, bien conservable et capable de triompher dans les pays étrangers, à la fois par son prix de revient et par ses qualités.

***

La première condition à réaliser, c'est de faire des vins d'une conservation assurée, le magasinage étant la mesure la plus classique de se parer contre l'engorgement des marchés.

Il faut avouer tout de suite que cette mesure n'est efficace que si les récoltes sont alternativement déficitaires et excédentaires. Le vin étant maintenant toujours excédentaire, le magasinage n'est plus une solution suffisante.

Celles qui subsistent sont :

L'exportation,

Les vins liquoreux,

La distillation.

Exportation. — Elle est très difficile pour les vins secs, car l'étranger n'en consomme pas beaucoup. Les frais de transport sont élevés. La conservation est mal assurée. Enfin, la concurrence étrangère se livre à des dumpings qui rendent le succès bien malaisé.

Il y aurait plus de chance du côté de l'exportation dans nos propres colonies, parce que nos colons français souffrent de n'avoir ni pain, ni vin. On peut leur fournir du vin sec, mais à condition qu'il ait de 14 à 15°, afin de résister à la chaleur de la cale des navires et à la chaleur de la plupart de nos colonies.

On obtiendra le haut degré soit en concentrant un peu le jus sous vide, soit par vinage avec de la bonne eau-de-vie, soit enfin par les deux moyens à la fois.

Distillation. — C'était chez nos ancêtres ce que l'on appelait la « soupape de sûreté » des récoltes excessives. Bien des règlements gênent la distillation honnête et de qualité. Nous lui consacrerons un chapitre spécial, et un chapitre our les *Vins liquoreux.*

En somme, ce n'est pas dans le sens de l'exportation des vins *secs*, tout au moins pour les débuts, que se trouve la solution la plus facile pour fournir à nos excédents de récoltes un débouché autre que le carburateur de nos automobiles.

Voyons néanmoins comment, pour la consommation française, plus encore que pour l'exportation, l'on devra moderniser l'industrialisation existant dans les coopératives.

Trois améliorations possibles :

Suppression totale des pellicules avant la fermentation,

Stérilisation préalable des moûts,

Fermentation strictement continue et par ensemencement de levures pures.

Tout cela exécuté en travail nycthéméral, c'est-à-dire de nuit et de jour.

1° *Stérilisation de moûts rouges.*

Au sortir du fouloir, envoyer le moût *égrappé* dans 3 cuves d'attente, et le sulfiter à 50 ou 60 grammes de SO^2 par hectolitre, suivant la température. Il faut que ce moût puisse rester à la rigueur vingt-quatre heures sans risquer de partir en fermentation. L'acide sulfureux provoque une assez rapide solubilisation de la couleur et de toutes les matières extractives des pellicules.

Il n'y a plus besoin d'autant de pressoirs que d'habitude, parce qu'ils vont fonctionner vingt-quatre heures par jour, et sans être jamais arrêtés par l'irrégularité d'arrivage du raisin. Cela n'a plus le moindre inconvénient, puisque l'on puise dans le stock des cuves d'attente et de macération. Plus la moindre perturbation non plus, ni par la pluie, ni par les arrêts des repas et des collations. Tout cela ne compte plus.

Voilà donc le jus rouge sortant du pressoir et débarrassé *avant fermentation* de ses pellicules. Presque tous les œnologues sont d'accord sur les inconvénients de la présence prolongée des pellicules dans la fermentation pour la qualité du vin.

Aussi a-t-on cherché à y obvier, particulièrement par un soutirage anticipé avant que la fermentation soit achevée.

Opération vaine parce que la moitié du vin reste dans le marc tant qu'il n'est pas pressé. Et d'autre part, privé du jus qui le baignait, le liquide du marc fait désormais de la fermentation *aérobie*, qui diminue sensiblement le rendement alcoolique.

De plus le marc s'échauffe beaucoup, ce qui nuit à la fois au rendement et à la qualité.

C'est la fermentation qui est l'opération œnologique fondamentale pour la qualité des vins. La fermentation spontanée est toujours impure. Il faut, a proclamé Pasteur, commencer par mettre à mort tous les mauvais germes microbiens, et même les levures sauvages, dont le développement donne naissance à des produits d'odeur et de saveur regrettables.

La guérison est facile : il suffit d'une température de 60°, pourvu qu'on en prolonge l'effet pendant un quart d'heure environ.

Mais il y a mieux encore. Au lieu d'un simple échauffement, il va falloir que nous fassions bouillir le jus pour éliminer l'acide sulfureux qui a protégé la macération. Un tubulaire y suffira parfaitement, puisque le jus est débarrassé

de son marc. Seulement il faudra faire l'ébullition sous vide pour que la température reste constante aux environs de 60°.

Autre avantage encore : en même temps que l'acide sulfureux, l'ébullition sous vide est très efficace pour extirper du jus quantité de mauvaises odeurs de terroir ou de maladies du raisin. On ne peut s'imaginer à quel point est utile une pareille élimination ; ce dégagement est souvent infect. Gros défaut évité, et la première qualité d'un vin c'est de n'avoir pas de défauts.

Enfin, l'on a beau nous dénier la possibilité d'engendrer des qualités, il y en a une qui se révèle immédiatement à l'odorat et au goût, c'est le *fruité* dû à l'échauffement momentané du jus. Personne n'ignore les délicats parfums qui se développent dans tout l'appartement lorsque l'on fait des confitures. C'est le même phénomène dont on profite.

2° *Fermentation continue.*

Énumérons maintenant toutes les qualités que va nous procurer la fermentation *continue*. C'est pour pouvoir la pratiquer que nous avons résolu de faire la macération, puis l'extraction préalable des pellicules.

Grâce à la limpidité du jus, l'on peut désormais régler d'une façon parfaite l'alimentation continue des cuves, tout simplement à l'aide d'un robinet dont on met l'ouverture au point voulu.

L'ouvrier le règle pour maintenir sans variation la densité du jus de la cuve aux environs de 1,010, ou même 1,005.

Avantages : le jus d'alimentation entraîne une très minime quantité d'air dans le vin, juste ce qu'il faut pour aviver la levure. C'est une fermentation « super-sept », puisque l'alimentation va tomber tout de suite dans un moût aux 3/4 fermenté, donc alcoolisé à 7°. Rien de mieux pour protéger la pureté de la fermentation à la fois par l'alcool et par l'énorme proportion des levures par rapport aux bactéries.

(*A suivre*). E. BARBET.

LE COURT-NOUÉ CONTAGIEUX A-T-IL LES CARACTÈRES D'UNE MALADIE A VIRUS ?

Dans notre numéro des 21-28 septembre dernier, nous avons publié une note, sous ce même titre, où nous avons, en toute sincérité, dit pourquoi les cas de court-noué contagieux étudiés par nous et pour lesquels nous avions trouvé le *Pumilus medullæ* dans la moelle et dans le bois des souches et des bras, devaient être attribués à la présence anormale de ce mycelium et non pas à l'action d'un virus transmis par le phylloxera.

Au début de ce mois, nous avons lu, dans la chronique d'un de nos confrères viticoles, une note relative à cette opinion (1) où l'auteur, qui signe AMPÉLOS, demande que ceux qui n'admettent pas « la thèse du court-noué, maladie à virus, apportent à son encontre un ou plusieurs faits contrôlables ».

C'est bien ce que nous avons fait, lorsque nous avons cité, avec d'autres auteurs, dont nous avons donné les noms et indiqué les travaux, les essais

(1) *Progrès agricole et viticole* du 5 novembre 1939, page 337.

où Viala et Marsais ont, les premiers, vu apparaître les symptômes du court-noué sur des vignes inoculées avec des cultures pures de champignons et de bactéries, alors que ces vignes étaient garanties contre tout contact avec le phylloxera et avec les virus que celui-ci peut transmettre. A la suite de ces résultats fournis par la méthode expérimentale, nous avons pu dire qu'il était au moins exagéré et imprudent d'affirmer qu'il n'y avait pas de court-noué contagieux hors de la présence du phylloxera vecteur de virus.

Nous avons aussi annoncé, d'accord avec des techniciens allemands, autrichiens, charentais, algériens et languedociens, que le court-noué contagieux apparaissait dans des sols défavorables à l'évolution du phylloxera et se montrait plus redoutable dans ces sols que dans ceux où le phylloxera pullule. Nous avons aussi rappelé que dans des vignobles très efficacement protégés contre le phylloxera par les traitements directs et par la submersion, le court-noué contagieux fait des ravages considérables. Nous aurions pu citer aussi des vignobles établis dans les sables, considérés comme privés de phylloxera, où le court-noué contagieux est très justement redouté. Nous avons enfin reproduit l'opinion, émise par des viticulteurs qui ne se sont pas contentés, comme nous-mêmes, de parcourir à différentes reprises les vignobles de la Sarre, de la Moselle et du Rhin, mais qui y dirigent, d'une façon permanente, des domaines dont ils sont les conseillers techniques, opinion qui dit que le court-noué parasitaire est fréquent dans les sols considérés comme indemnes de phylloxera.

Ce sont là, à notre avis et pour tous les arbitres de bonne foi, plusieurs faits contrôlables apportés par nous, qui vont à l'encontre de la thèse du court-noué, maladie à virus transmissible par l'insecte.

Nous avons pourtant voulu faire plus et indiquer comment la preuve, qui manque toujours, de cette thèse (pour laquelle il n'existe aucune raison de nous *plaire* moins ou plus que telle autre thèse démontrée) pouvait être apportée. Dans le numéro 2364-65 de la *Revue*, nous avons signalé que la technique des laboratoires pouvait aujourd'hui mettre en évidence les virus présents dans les plantes malades et aussi dans les pucerons qui les transportent. Il y a des expériences probantes à faire, que nous attendrons avec toute la patience qui sera imposée par les circonstances actuelles. Mais ce n'est pas à nous, qui avons découvert, avec d'autres, une explication qui satisfait notre esprit critique, de les entreprendre ; l'hypothèse de travail dont nous nous sommes servis nous a conduits à une conclusion, vérifiée expérimentalement. Nous n'avons aucune raison, ni aucun droit, de l'abandonner pour en adopter une autre, qui nous paraît hasardeuse et stérile.

Nous faut-il affirmer encore une fois que nous n'avons jamais prétendu que le champignon de la moelle était la cause *unique* de tous les court-noués de la vigne qui ont une allure contagieuse ? Il y a place pour d'autres explications. Encore faut-il que celles-ci aient force démonstrative.

Toujours pour permettre la recherche de la vérité, nous signalerons encore comment, dans un cas voisin, celui de la transmission de la mosaïque de la canne à sucre, des travaux expérimentaux ont été conduits par des savants américains, pour apporter la preuve que l'intervention de certains pucerons est indispensable à la propagation de cette maladie à virus.

Nous pensons ainsi donner des gages de notre bonne volonté.

Mais il y a, dans la chronique où nous sommes cités, plusieurs points sur lesquels nous voulons bien apporter des précisions très brèves.

La chronique signale qu'en ce moment des chercheurs sont retenus loin de leur laboratoire (et AMPÉLOS semble le regretter), tandis que d'autres peuvent continuer leurs recherches pacifiques. En ce qui nous concerne, nous nous associons à ces regrets, mais déclarons que l'un d'entre nous a connu la vie des camps pendant quatre années et plus, au cours de l'autre guerre et qu'il appartient à la classe 1902, comme peuvent le faire deviner les trente-quatre années de services qu'il comptera bientôt dans l'enseignement de la viticulture et les vingt ans de pratique rédactionnelle acquise dans cette *Revue* (ce qui, soit dit en passant, l'autorise à considérer les chercheurs beaucoup plus jeunes comme des débutants... relatifs, bien entendu). Quant à l'autre signataire de la note citée, elle appartient à un sexe qui n'est pas encore autorisé à faire campagne. Pourquoi AMPÉLOS introduit-il ces réflexions, bien lointaines de celles du court-noué et des maladies à virus, dans la chronique en question ?

Mais AMPÉLOS revient au sujet principal à propos du Congrès de Kreuznach. Nous supposons qu'il n'a pas assisté à la séance de la Section II de ce Congrès où le rapporteur français a abordé le problème qui nous occupe. L'un de nous y était et il a gardé le souvenir très précis de la façon dont ce rapport a été présenté et discuté. Délégué français, comme le rapporteur, à ce Congrès international, il a eu scrupule d'être le premier contradicteur (simple question de tact et de solidarité nationale). Ses collègues suisse et allemand étant intervenus dans le sens où il aurait pu le faire lui-même, l'un, en reprochant discrètement au rapporteur d'avoir parlé de ses seuls travaux, d'avoir présenté son opinion personnelle et non pas un résumé objectif des différents mémoires publiés sur le sujet (comme l'ont fait, en application du règlement du Congrès, la grande majorité des rapporteurs généraux), l'autre, en signalant des erreurs relatives à la biologie du phylloxera et à la non-possibilité de transport du virus par les radicicoles. « Marsais » a été heureux de pouvoir garder le silence, une intervention de sa part étant devenue sans objet. De cela, les comptes rendus qui paraîtront, nous l'espérons, apporteront le récit. Il est vrai que le rapporteur a déclaré que ces objections n'avaient pas pour lui de valeur, qu'elles ne représentaient pas des faits à retenir et qu'il restait sur ses positions ; il n'en reste pas moins que les travaux de Viala et Marsais ont été rappelés, avec leur conclusion, différente de celle du rapporteur. AMPÉLOS ne peut plus l'ignorer ; il devra réviser la phrase où il écrit : « L'hypothèse... a fait l'objet d'une discussion au Congrès de Bad-Kreuznach. Ni Marsais, ni d'autres auteurs, n'ont jugé opportun d'intervenir. »

Si AMPÉLOS veut prendre la peine de relire les travaux de Pierre Viala sur l'Esca et sur le Court-noué, il pourra trouver tout seul la réponse à l'objection qu'il signale et qui paraît plus sérieuse, relative à la transmission du court-noué par bouture ou par greffon aoûté ou herbacé, dans le cas de vignes dont la moelle âgée est parasitée par un champignon. « Les auteurs (dit-il à peu près) n'ont pas signalé la présence des champignons de la moelle des tiges âgées, dans les sarments d'un an ni dans les rameaux herbacés... Comment expliquer

alors que la cause « prétendue » de la maladie puisse être transportée... par le bouturage et le greffage ? »

Il est bien possible que ces champignons, très abondants et très apparents (quand on ne fait pas subir aux coupes fines des traitements qui vident les cellules de la moelle et les vaisseaux du bois de leur contenu), soient bien moins fréquents dans les sarments d'un an et dans les rameaux herbacés que dans les bois plus anciens, possible aussi que les coupes, pourtant nombreuses, qui y ont été faites, n'aient pas intéressé les tissus portant les rares germes. Mais ce fait d'observation négative n'empêche pas qu'il suffit d'un seul élément mycélien ou d'un seul organe de reproduction présent dans la bouture ou le greffon pour assurer le développement du parasite, dès le moment où la moelle de ces sarments deviendra pour lui un milieu favorable. Cette explication vaut autant que celle qui dit qu'un seul radicicole échappé à la mort est capable de contaminer tout un vignoble ; la puissance de reproduction cellulaire d'un champignon microscopique est plus grande que le pouvoir de prolifération d'un aphis.

Voici ce que l'on peut répondre, sur ce point ; le fait que le champignon n'a pas été vu dans les jeunes sarments ne prouve pas que de rares germes n'y étaient pas contenus ; d'autres auteurs n'ont pas vu le mycélium pourtant abondant, qui est mis en évidence dans la moelle des bois plus âgés par l'emploi d'une technique meilleure.

D'autre part, AMPÉLOS dit que nous aurions dû suivre l'évolution du mal dès son début, pour pouvoir comprendre pourquoi ce mal n'a eu qu'une extension récente. Il laisse entendre qu'il est contemporain de ce début, qu'il a étudié et sur lequel il peut nous instruire. Peut-être ne sait-il pas que bien avant que nous ayons atteint l'âge où ces observations étaient possibles (ce qui nous est arrivé sans doute une génération avant lui), Pierre Viala (1) écrivait que le court-noué parasitaire existait dans le Languedoc en 1880 et probablement longtemps avant), qu'il ne provoquait la mort des ceps qu'au bout d'une longue période (huit ou dix ans), que la plantation de ceps nouveaux sur le même sol faisait apparaître la même affection ; que la maladie était transmissible par bouture. A ce moment, le phylloxera pullulait et il avait à sa disposition de nombreuses vignes atteintes de court-noué contagieux pour s'y ravitailler en virus. La question que nous avions posée : « Pourquoi le phylloxera n'a-t-il pas transmis le virus du court-noué au moment de l'invasion phylloxérique ? » question qui va à l'encontre de la thèse dont il s'agit, garde donc son intérêt et le conseil que nous donne AMPÉLOS ne peut être considéré comme une réponse.

Ajoutons, pour finir, que dans cette *Revue*, comme dans les autres milieux de techniciens que nous fréquentons, il est d'usage de faire s'affronter les opinions en respectant les règles de la franchise et de la courtoisie. Nous devons tous nous exprimer clairement, éviter les phrases ambiguës, les sous-entendus sybillins, renoncer à transformer la discussion objective en polémique tendancieuse, laisser de côté les arguments qui visent les personnes et non les faits, les allusions perfides, même sous le couvert du pseudonymat !

(1) Pierre Viala, Maladies de la vigne, 3e édition 1893, page 422.

Dans cette question du court-noué parasitaire, s'agit-il de donner du relief à tel auteur au détriment de tel autre, de minimiser la valeur de telle ou telle recherche ? L'un des chercheurs peut-il avoir la prétention ridicule de se voir réserver le monopole d'une étude qui intéresse tous les viticulteurs ?

Pas le moins du monde. Il s'agit seulement d'énoncer, de bonne foi, la vérité, établie par des faits et non par des hypothèses et des raisonnements.

Pour notre part, c'est ce que nous nous efforçons de réaliser, en employant la méthode qui a la meilleure valeur probante, la méthode expérimentale. L'usage d'autres moyens conduit seulement à une littérature sans mérite et sans utilité.

P. MARSAIS et L. SÉGAL.

ACTUALITES

Chronique viticole Méridionale

Temps de Toussaint ! Les journées vives et lumineuses de la semaine passée ont fait place à la grisaille. Il a suffi que le vent tournât au « marin » pour que disparaisse vite le bleu céruléen de notre ciel du Midi, caché par l'épais rideau des nuages sombres qui se hâtent vers l'Ouest en une chevauchée échevelée !

Une humidité pénétrante a remplacé la température fraîche et sèche des jours précédents. On s'en préoccuperait vivement si les raisins étaient encore sur pied, mais la vigne, dépouillée de sa moisson de pourpre et d'or, n'est plus guère sensible, pour le moment, aux caprices de la météorologie.

Le vignoble va entrer en sommeil et, déjà, les rafales du vent de la mer font voler au-dessus des vignes de longues écharpes de rouille. Jusqu'au printemps, il ne retiendra plus l'attention du vigneron — ou de la vigneronne restée seule au pays — que pour les travaux d'hiver, submersions, labours, fumures et taille, destinés à préparer la récolte de 1940. En attendant, le vigneron qui en a l'occasion se transforme en agriculteur, et, s'il a encore des chevaux, il laboure les champs destinés aux semailles d'avoine pour la production du grain ou du fourrage vert.

Son attention n'est cependant pas détournée de son chai où, dans les régions tardives, se poursuivent ou s'achèvent les fermentations. Les décuvaisons se terminent également, et, après les pressurages, on transporte les marcs à la

distillerie, pour la production, suivant la situation du vigneron, d'eau-de-vie ou d'alcool vinique de prestation.

Dans notre région narbonnaise, cette distillation des marcs est déjà bien avancée et pour plusieurs distilleries coopératives, elle va toucher à sa fin. Dans les vignobles plus tardifs, dans les Hautes-Corbières et le Carcassonnais, les opérations vont se poursuivre encore quelque temps. De toute façon, on comprend aujourd'hui la légitimité de la demande des associations viticoles relative au report de la date limite du 15 novembre pour le paiement au prix fort des alcools de vin, dont les coopératives de distillation, accaparées depuis les vendanges par le traitement des marcs, n'ont pu encore entreprendre la production.

Ces coopératives, et toute l'industrie de la distillation, se trouvent aux prises avec d'autres difficultés, résultant surtout de l'augmentation des frais de production provoquée par la hausse des combustibles, le mazout principalement. Comme, par ailleurs, il est très probable que les prix des alcools que le Service avait envisagés un moment sous forme d'indication approximative, ne seront pas atteints, on ressent, dans les milieux de la distillation, des craintes auxquelles on voudrait voir donner des apaisements officiels.

Car, il ne faut pas se méprendre sur l'importance du rôle que la distillation va jouer au cours de la campagne 1939-1940. Contrairement à des opinions un peu hâtivement formulées, c'est la chaudière qui devra, cette année encore, assurer l'équilibre du marché, en transformant en alcool les excédents, dont une nature trop généreuse a comblé certaines régions. Les renseignements que nous recevons du Sud-Est et du Sud-Ouest sont, à cet égard, particulièrement édifiants et laissent entrevoir, dans certains départements, des déclarations dépassant toutes les prévisions.

Ce débordement inusité n'est heureusement pas général. Notre Midi donne, à cet égard, un exemple d'équilibre, et s'il doit déclarer un peu plus de vin que l'an dernier, c'est que les gelées désastreuses de 1938 ne se sont pas renouvelées cette année. L'Algérie, de son côté, accuse une récolte déficitaire par rapport à la précédente. Chose à noter, ce sont les deux régions les plus communément rendues responsables de la surproduction qui, cette année, ont su garder la mesure.

Or, les régions « affligées » de récoltes surabondantes ne brillent généralement pas par une opulence particulière du degré alcoolique. L'assainissement du marché ne se résoudra donc pas par la distillation pure et simple d'un nombre déterminé d'hectolitres, sans considération de degré, mais il devra éliminer, tout d'abord, tous les vins que leur faiblesse alcoolique rend impropres à la consommation.

Nous avons déjà insisté sur cette nécessité en commentant les mesures déjà adoptées ou en préparation pour y faire face. Voici maintenant que la Direction générale des Contributions indirectes vient de faire savoir que les comptes spéciaux de déblocage ouverts dans les distilleries, devront être uniquement alimentés, désormais, au moyen de cépages prohibés et de vins impropres à la consommation, à l'exclusion de tous les vins normaux et marchands.

L'Administration, prenant en considération le vœu que nous avons relaté la semaine dernière, déclare, en outre, envisager d'accorder certains avantages aux vignerons qui justifieront qu'en vue de satisfaire à la distillation obligatoire, ils ont distillé ou fait distiller des vins d'achat impropres à la consommation.

L'adoption de ces mesures destinées à éliminer les petits vins se conjugue étroitement avec d'autres dispositions, dont le but est de réduire le volume à la production. C'est ainsi que les vignerons qui utilisent les moûts concentrés pour remonter leurs degrés jouiront, pour le faire, d'une période supplémentaire de trente jours, sans que ce délai puisse cependant dépasser le 25 novembre. La faculté qui avait été accordée l'an dernier de remonter les vins à la propriété par des vins d'achat est maintenue dans la même limite de 5 p. 100 de la récolte, bien entendu en acquittant les droits de circulation. Il est à peu près certain en outre, que la chaptalisation au sucre sera encore autorisée, cette année,en Gironde et en Dordogne.

On ne saurait trop insister sur l'importance de cette question du degré pour la campagne actuelle. L'Intendance, le plus gros acheteur, ne s'approvisionne pratiquement qu'en vins de 9 à 10°. Elle éprouve déjà de grosses difficultés pour trouver la marchandise nécessaire à ses envois en ce qui concerne les vins vieux, les seuls auxquels elle se soit intéressée jusqu'à présent. Qu'en sera-t-il quand elle attaquera les vins nouveaux, dont certains, qui ont bien le degré suffisant, péchent parfois par quelque autre côté ? Ne va-t-elle pas « écrémer » le marché et rendre ainsi plus difficile l'approvisionnement normal du Commerce ? Difficulté qui se doublera très vraisemblablement de retards dans les arrivages de vins d'Algérie, retards dont on a déjà pu avoir une idée par ceux qui se sont produits depuis deux mois et qui ont privé une bonne partie des départements du Nord, de l'Ouest et de la région parisienne des quantités qu'ils avaient l'habitude de recevoir.

Il est difficile de penser que le Commerce pourra trouver ailleurs les vins qu'il avait accoutumé de se procurer outre-Méditerranée. Il faudra bien que d'une manière ou d'une autre, ils viennent en France. Mais, il n'est pas défendu d'envisager qu'entre temps, les vins de la région méridionale de degré convenable seront recherchés avec activité, et pourront même être favorisés d'une plus complète fermeté.

Les détenteurs de ces vins ne montrent d'ailleurs aucun empressement à s'en débarrasser, surtout en vins vieux, les vins nouveaux n'ayant encore fait l'objet que de peu de transactions, dans les vignobles les plus précoces, et quand ils se trouvent devant un acheteur, ils exigent au moins le prix payé par l'Intendance et souvent plus. Il n'en est évidemment pas de même lorsqu'il s'agit de vins de moins de 9°, que l'Intendance délaissera, dont le Commerce ne paraît guère friand et qui encombrent les chais de trop nombreux vignerons. Notons, néanmoins, qu'ils ne se font pas remarquer par une faiblesse particu-ière, leurs cours se tenant aux niveaux antérieurs.

La situation commerciale continue à s'améliorer, principalement dans le domaine des expéditions. On trouve plus facilement les wagons-réservoirs nécessaires à l'exécution des ordres qui arrivent toujours sur le même rythme

des régions de consommation ; mais on a signalé que des difficultés se seraient élevées entre loueurs de wagons et utilisateurs, ceux-là préférant, pour le même prix de location à l'hecto-voyage, les parcours restreints aux longues distances.

On a dit et écrit beaucoup de choses à propos de l'insuffisante rotation des wagons depuis le début de la campagne et des conséquences fâcheuses qui en étaient résultées pour la consommation. Il y a eu des exagérations. Disons, en particulier, qu'en ce qui concerne les principales gares d'expédition de notre région méridionale, le nombre de wagons chargés pendant les sept premières semaines de la campagne a dépassé celui de la période correspondante de 1938. Si l'on a manqué de vins dans certains centres, c'est, d'une part, à la suite de la restriction des arrivages d'Algérie et, d'autre part, parce que les envois qui se faisaient autrefois sur une grande échelle par camions-citernes ont été pratiquement suspendus depuis la réquisition d'une grande partie du matériel.

Il est acquis maintenant, que cette disette relative de vin va en s'atténuant, les efforts accomplis de toutes parts pour une meilleure utilisation du parc roulant commençant à donner des résultats qui iront en s'amplifiant prochainement. On serait heureux à cet égard d'avoir des renseignements chiffrés sur la marche de la consommation taxée et on ne peut que regretter que les statistiques mensuelles des Contributions Indirectes n'aient plus été publiées depuis le début de la guerre, ce qui nous laisse sans aucune indication précise sur les sorties de la propriété, et les quantités soumises au droit de circulation pour les mois d'août et de septembre. On aimerait également voir réapparaître les statistiques du commerce extérieur des vins et de la production et du mouvement des alcools, car ce ne sont pas là, semble-t-il, secrets de défense nationale.

La tendance générale des cours ressortant des affaires conclues ces jours derniers est bien tenue. En vins vieux, quelques petits degrés en 8° et 8°2 se sont traités à 115 et 117 francs l'hectolitre. Les 9° valent 142 à 145 francs, soit ce que paye l'Intendance ; les 9°5 se tiennent à 152 francs, puis l'écart grandit quand on approche de 10°. Des 9°8 ont fait 160 francs ; des 9°9 166 fr., enfin, on a offert sans succès 175 francs pour de beaux Minervois 10°.

En vins nouveaux, les vignerons demandent le prix « militaire », soit 15 fr. 50 le degré pour les 9°. Dans le Biterrois, quelques lots de 9 à 10° ont été vendus entre 14 fr. 75 et 15 fr. 50 le degré, et les belles marchandises ont atteint facilement 16 francs en 10°. En Roussillon, on a enregistré des transactions de 15 à 17 francs le degré pour des vins de 9° à 13°. Dans le Carcassonnais, on ne signale pas que le Commerce se soit encore intéressé aux vins de 1939.

En résumé, situation d'attente satisfaisante, avec des perspectives favorables d'avenir.

***

Narbonne, le 8 novembre.

Les variations de la température n'ont plus maintenant la même importance qu'à l'époque de la végétation estivale. Il convient néanmoins de les noter, car elles conditionnent, dans une certaine mesure, l'activité viticole et commerciale.

La huitaine écoulée s'est montrée, à cet égard, d'une inconstance féminine. Soleil chaud et brillant, ciel méditerranéen, brumes légères, nuages épais et sombres, brise agréable, rafales de vent, violentes chutes de pluie, bruine marine, toute la gamme des bulletins météorologiques s'est déroulée sur nos vignobles brunis par l'automne.

On poursuit à petite allure les travaux de labourage en vue des semailles, dans les terres que la vigne n'a pas accaparées, mais le manque de chevaux ralentit la besogne. Il est question de prêter des tracteurs pour intensifier ces façons, dans les endroits où l'on peut raisonnablement escompter une récolte convenable d'avoine en fourrage vert.

Le calme revient dans les chais avec la fin des vinifications. Les derniers pressurages libèrent les marcs que l'on s'empresse d'envoyer à la chaudière. Les distillations de marcs se terminent dans la région et les coopératives vont distribuer dans quelques jours la précieuse allocation des 10 litres d'alcool en franchise. Dans les régions montagneuses, l'activité durera, de ce chef, quelque temps encore.

Un problème délicat se pose maintenant pour ces coopératives, alors qu'il ne devrait pas se poser. Nous sommes arrivés au 8 novembre. Dans sept jours, le 15, prendra fin le délai accordé pour la distillation des alcools de prestations devant être payés au prix fort. Or, toutes ces coopératives, depuis les vendanges, soit deux mois bientôt, n'ont travaillé et n'ont pu pratiquement travailler que les marcs. Elles commencent maintenant à s'occuper des vins, alors que les distillateurs professionnels, qui n'ont cure des marcs, les traitent à plein rendement depuis le mois d'août.

Pour tenir compte des réclamations de la Confédération générale des Vignerons et de la Fédération Méridionale des Distilleries Coopératives, l'article 3 du décret du 18 août dernier a prévu qu'un délai supplémentaire serait accordé, après le 15 novembre, aux coopératives de distillation qui auraient utilisé leur outillage, jusque-là, à la distillation des marcs. Ce délai devait correspondre, en principe, au temps nécessité par cette distillation.

Or, la Direction départementale des Contributions Indirectes, consultée ces jours derniers par plusieurs Coopératives, a déclaré ne pouvoir leur donner satisfaction, n'ayant pas reçu d'instructions de l'Administration Centrale. Celle-ci a été immédiatement alertée pour qu'elle envoie les ordres nécessaires à l'application d'une mesure de stricte justice.

Les délais de déclaration de récolte, dans la région narbonnaise, courent jusqu'au 15 novembre. Nous n'avons donc encore aucune indication chiffrée au sujet du volume des vins nouveaux, bien qu'on sache à peu près à quoi

s'en tenir. Mais chaque jour nous apporte des renseignements nouveaux en ce qui concerne le degré de ces vins, et il convient de les consigner pour qu'ils soient versés à la documentation relative à la récolte 1939.

Les pronostics que nous avions formulés à cet égard se trouvent pleinement confirmés par les faits. L'échelle des degrés est très étendue ; il y a eu des 4° et on rencontre des 14°, alors que l'an dernier il y avait peu de vins inférieurs à 8° ou supérieurs à 10°.

Nous pourrions citer telle commune qui n'avait récolté que quelque 100.000 hectos en 1938 à cause des gelées printanières. Le chiffre qu'elle accuse cette année atteindra 350.000 hectos, mais il est, dès à présent, certain qu'elle enverra moins de vin à la consommation que l'an dernier. Sur les 350.000 hectos, en effet, il y en a peut-être 10 p. 100 qui titrent entre 8° et 8°5, le reste fait 6°5 ou 7° et devra, obligatoirement, être envoyé à l'alambic. Inutile de dire que la distillation travaille ferme dans cette commune où la plupart des vignerons espèrent vendre leur alcool pour les transferts. Compte tenu des rendements à l'hectare, qui s'établissent en moyenne autour de 175 hectolitres, ces vignerons estiment que leur situation est plus avantageuse que celle de certains confrères dont les vignobles, situés en terrains secs et rocailleux, produisent 30 ou 40 hectolitres à l'hectare d'un vin de 12 ou 13°.

Ajoutons que ces derniers ne sont pas aussi introuvables qu'on a bien voulu le dire. Nous avons rencontré de fort belles caves dans toute la région comprise entre l'Aude au Nord et à l'Ouest et les étangs côtiers à l'Est, de même que dans les communes accidentées du Nord du département qui avoisinent l'Hérault. En Roussillon, les vignobles de la Salanque ont seuls donné des petits degrés, alors que ceux des Hautes-Corbières et des Aspres ont fourni une marchandise de belle facture. Même observation pour l'Hérault, où la plaine, gelée en 1938, a laissé échapper des torrents de petits vins, alors que les garrigues et les coteaux ont été beaucoup mieux partagés.

Dans les coteaux des environs de Narbonne, nous avons pu voir des vins de 10°5 à 11°5 en aramons et tous cépages et des 12°5 à 13°5 en carignans purs. Et il ne s'agit pas d'une exploitation exceptionnelle particulièrement favorisée.

Il y aura donc du choix parmi les vins de 1939, et les négociants avisés commencent, dès à présent, à prendre leurs précautions et à s'assurer un certain stock d'une marchandise qui pourra devenir rare. L'Intendance ne s'y est pas encore intéressée, voulant attendre que les vins nouveaux soient plus facilement dégustables et véritablement « fins clairs ». Elle continue à s'approvisionner, avec quelque difficulté, en vins de 1938 et, après avoir décidé, au début, de n'acheter que des 9° à 10°, elle vient d'être autorisée par le Ministre de l'Agriculture à prendre des vins de 8° à 9°.

A ce propos, un nouveau barème des prix d'achat des vins de 8 à 10° a été dressé et l'on a tenu compte des doléances dont nous nous étions fait l'écho, déplorant qu'un écart de plus de 17 francs à l'hectolitre séparât un vin de 8°9 d'un autre de 9°. Un dixième de degré, c'est bien insaisissable pour être tarifé à 171 fr. 75 le degré

Le nouveau barème, applicable depuis le 6 novembre aux achats de vins

vieux effectués par l'Intendance dans les départements de l'Aude, de l'Hérault, du Gard et des Pyrénées-Orientales, comprend donc les échelons suivants pour les vins pris à la propriété :

Vins de 8° à 8°5 : 14 fr. 25 le degré-hecto ; vins de 8°6 et 8°7 : 14 fr. 50 le degré-hecto ; vins de 8°8 et 8°9 : 15 fr. 25 le degré-hecto ; vins de 9° et au-dessus : 16 francs le degré-hecto.

Les conditions d'achat des vins de 1939 vont également subir quelques modifications. Jusqu'à présent, il était entendu que l'Intendance devait borner ses opérations aux vins de 9 à 10°, payés 15 fr. 50 le degré. Comme on pouvait s'y attendre, le champ limité des 9 à 10° a été trouvé trop étroit et l'armée pourra désormais acheter à partir de 8°5.

Quant aux prix, ils ne changeront pas pour les 9 à 10°, toujours tarifés à 15 fr. 50. Par contre les 8°5 à 8°7 seront payés 15 francs et les 8°8 et 8°9 15 fr. 25. Une prime de conservation de 10 centimes jusqu'à fin janvier et de 25 à partir du 1er février viendra s'ajouter à ces prix.

Le mode d'achat doit toujours rester, en principe, le marché de gré à gré, très avantageux pour la propriété par la rapidité du règlement. La réquisition ne devrait intervenir, avec tous ses inconvénients, qu'en cas de mauvaise volonté du vendeur.

Il faudra également, dans la zone des bons degrés, réserver un stock de sécurité ou de prévoyance pour le cas où la récolte de 1940, imitant celle de 1915, serait lourdement déficitaire. On aura peut-être du mal à trouver ces quelque 10 millions d'hectos, dont moitié en France et moitié en Algérie, car on ne peut évidemment pas les constituer avec des 8°.

Ceux-ci, et les moins de 8° à fortiori, s'empressent de débarrasser le marché, aussi vite que le permet le rendement de tous les alambics coalisés. Dès maintenant, nos distilleries coopératives ayant acheté les marcs vont prêter main forte à la distillerie industrielle pour produire les alcools dont on usera largement, semble-t-il, pour satisfaire aux prestations. Déjà, le marché spécial de ces alcools marque une évidente activité, laquelle est appelée nécessairement à se développer. Ces jours derniers, rien que sur la place de Narbonne, c'est par plusieurs milliers d'hectolitres que se sont chiffrés les achats d'alcools de déblocage et de compensation, à des prix variant de 1.400 francs à 1.450 francs l'hectolitre à 100°. Parallèlement, s'est institué un marché des petits vins pour les transferts, que l'on traite entre 11 et 12 fr. 50 le degré.

L'activité commerciale est en voie d'amélioration, encore qu'il reste beaucoup à faire pour qu'elle redevienne normale. Les expéditions se font moins difficilement et le commerce peut se procurer un peu plus facilement les réservoirs nécessaires, bien que quelques-uns de ceux qui lui ont été rétrocédés par l'Intendance n'étaient pas d'une étanchéité parfaite.

Nos marchés, plus suivis par les vignerons libérés des soucis des vinifications, sont aussi plus animés. Les demandes de l'extérieur se maintiennent actives et le récoltant qui possède de la bonne marchandise n'est pas embarrassé pour la placer avantageusement. Par contre, pour les vins qui n'atteignent pas 9°, il y a forcément plus d'offres que de demandes, et il y a beaucoup à

parier que la campagne 1939-1940 ressemblera étroitement sur ce point à la précédente.

D'une manière générale, la fermeté, soutenue par la résistance des vendeurs, est indiscutable. En vins vieux, nous avons eu des ventes de 9° à 146 francs. l'hecto dans l'Hérault, et de 148 à 150 francs dans le Gard. Les 10° ont été payés 170 et 175 francs dans le Narbonnais, 175 francs près de Nîmes et 180 francs dans les Hautes-Corbières.

En vins nouveaux, les affaires se développent et le Commerce s'intéresse à la belle marchandise. Quelques ventes en 8°8 ont fait ressortir des prix de 127 à 134 francs dans le Gard et l'Hérault. Des 9° ont fait 140, 146 et même 148 francs près Béziers, où des 9°4 et 9°5 ont atteint 152 francs. A ce train, le prix de 15 fr. 50 le degré, condition d'ouverture de la seconde tranche serait vite généralisé et dépassé, mais on peut être certain qu'on se montrera circonspect en haut lieu.

Des 10° ont été vendus à 172 fr. 50 dans la Vallée de la Berre, en Hautes-Corbières ; plus près de Narbonne, toujours en Corbières, des 10°4 ont fait 190 francs, des 10°7 198 francs. Des 11° de coteaux, dans la vallée de l'Aude ont été enlevés à 200 francs et des 13°5 à 236 francs. Dans les Corbières orientales, un assez beau marché de 10°7 a été conclu à 215 francs et des 11° ont atteint 209 francs alors que des 13° en Roussillon trouvaient preneur à 247 francs.

Il semble bien que la reprise qu'on sentait venir depuis quelque temps soit en train de se dessiner. Souhaitons-le vivement et ne négligeons rien pour l'intensifier.

R. C.

Région des grands vins blancs de Bordeaux

Au commencement du mois d'août — on s'en souviendra peut-être — les viticulteurs du Haut-Bordelais étaient dans l'inquiétude : d'une part, la récolte se développait lentement et, d'autre part, on redoutait une manifestation du Rot brun sur les grappes, comme conséquence de la virulente invasion de Mildiou sur les feuilles qui s'était produite au mois de juin précédent.

Cette dernière préoccupation n'était pas partagée par tout le monde. L'événement a donné raison aux optimistes. Il demeure acquis que les traitements cupriques, faits avec soin et de bonne heure sur la « manne », mettent le fruit à l'abri de la maladie.

A la veille des vendanges, les vignes, très chargées dans l'ensemble de la région, se présentaient sous le plus bel aspect : absolument saines et offrant de beaux grains, les grappes du Sémillon ne laissaient à désirer que par le retard dans la maturité — retard qui n'a pu être regagné, malgré une très belle première quinzaine d'août et une deuxième quinzaine chaude et orageuse, avec brouillards chaque matin.

Cette période, à peine interrompue par quelques journées de pluie, vers le 20 août, qui ont favorisé la véraison des cépages de deuxième époque, a duré

jusqu'au 12 septembre. Le beau temps est revenu, après un trouble passager, mais la suite du mois a été moins chaude.

Bref, la premier semaine d'octobre est arrivée. Malgré un décalage de trois semaines sur l'époque normale, on hésitait à commencer le premier tri, le botrytis ayant à peine marqué son passage. Mais les difficultés créées par la mobilisation des hommes et des chevaux conseillaient de ne pas exagérer l'attente et de profiter des belles journées d'octobre pour mettre à l'abri une partie tout au moins de cette abondante récolte.

Le travail de la cueillette s'est accompli par beau temps : à peine quelques demi-journées de pluie et une menace de gelée à la fin du mois. Il a été facilité par la permission de trois semaines accordée aux vignerons mobilisés hors de la zone des armées pour le transport au pressoir et la vinification ; la cueillette proprement dite, confiée habituellement aux femmes et aux vieillards du domaine, a bénéficié, cette année, du concours des réfugiés d'Espagne et de la population féminine de Lorraine « repliée » à l'intérieur. Leur aide a permis de mettre les bouchées doubles.

Actuellement, on procède au troisième tri, qui sera le dernier dans beaucoup de localités ; car, l'été de la Saint-Martin comporte trop de risques et s'annonce mal. Les raisins ne gagnent plus sur le cep.

Il est trop tôt pour porter sur la qualité du vin de l'année une appréciation raisonnée. Les premiers moûts étaient faibles ; le degré s'est relevé dans la suite et l'ensemble atteindra vraisemblablement le minimum exigé par l'appellation contrôlée. Par contre, la moyenne de 40 hectolitres à l'hectare sera dépassée dans bien des crus.

Ce ne sera pas une année de réussite exceptionnelle ; mais la dégustation ne décèle aucun défaut caractérisé. Ce sera un honnête vin de guerre. Sera-t-il bu par nos guerrier ? Le bruit court que nos vins supérieurs seront réservés pour l'exportation. Encore faudrait-il qu'il y eut, sous peu, un courant établi d'exportation et il y a encore chez nos producteurs beaucoup de 1938 et même quelques soldes intéressants de 1937 qui attendent l'acheteur.

Loupiac, 6 novembre 1939.

Georges Bord.

Sur la transmission de la Mosaïque de la canne à sucre par les pucerons

On sait que la Mosaïque de la canne à sucre est couramment transmise par l'*Aphis maïdis*, mais beaucoup de cas qu'on observe dans les champs ne se laissent point expliquer par l'intervention de cet insecte. Les auteurs ont donc cherché si d'autres pucerons ne jouaient pas également le rôle d'insecte vecteur.

Pour obtenir les pucerons on plaça des insectes récoltés dans les champs sur des plantes cultivées dans des cages. On choisit une femelle très vigoureuse qui fut transférée sur une plante saine, et c'est parmi ses descendants qu'on choisit les insectes destinés aux expériences. On disposa ainsi d'un clon parfait,

Comme source d'infection, on se servit d'une seule plante présentant tous les symptômes de la maladie de la mosaïque. Cette plante provenait d'un groupe

de plantes très malades. Toutes les inoculations opérées ont été faites à partir de cette plante ou à partir d'autres plantes, infectées par celle-ci. Toutes ces plantes se trouvaient dans des pots à fleur. Les plantes à inoculer provenaient ou de semences ou de boutures, et furent également cultivées dans des pots ou des caisses.

On utilisa de petites cages cylindriques pour retenir les insectes sur les plantes. Cette cage fut placée autour de la plante. On y déposa ensuite les insectes et l'on couvrit l'ouverture avec une cloche en verre fixée par un anneau de caoutchouc.

Le transfert des insectes d'une plante à l'autre fut effectué au moyen d'une brosse ou d'un soufflet comme le fit Kunkel pour les sauterelles. On plaça toujours un grand nombre d'insectes sur la plante malade, mais uniquement ceux qu'on trouva en train de manger au moment de la transmission furent placés sur les plantes saines. Au début de l'expérience, on déposa 15 à 20 insectes sur les plantes ; plus tard, on utilisa jusqu'à 50 animaux. Les pucerons séjournèrent sur les plantes malades pendant vingt-quatre à quarante-huit heures et ils restèrent exactement le même temps sur les plantes à infecter. Après cette période, les cages furent enlevées ; on pulvérisa les plantes avec une solution désinfectante et l'on plaça les plantes dans une serre. Les parois de la serre étaient recouvertes par des toiles de fil de cuivre et le toit constitué par de la cellophane. Pour protéger les plantes contre les fourmis et les autres insectes, la serre était entourée de rigoles remplies d'huile ou d'eau.

Ces expériences démontrèrent qu'à côté de l'*Aphis maïdis* deux autres pucerons : le *Carolinia cyperia* et l'*Hysteroneura setariae* sont capables de transmettre la maladie de la mosaïque de la canne à sucre, tandis que d'autres pucerons se montrèrent incapables de transmettre la même maladie.

H. D. TATE et VANDENBERG,
Du Bureau d'Entomologie de Washington.

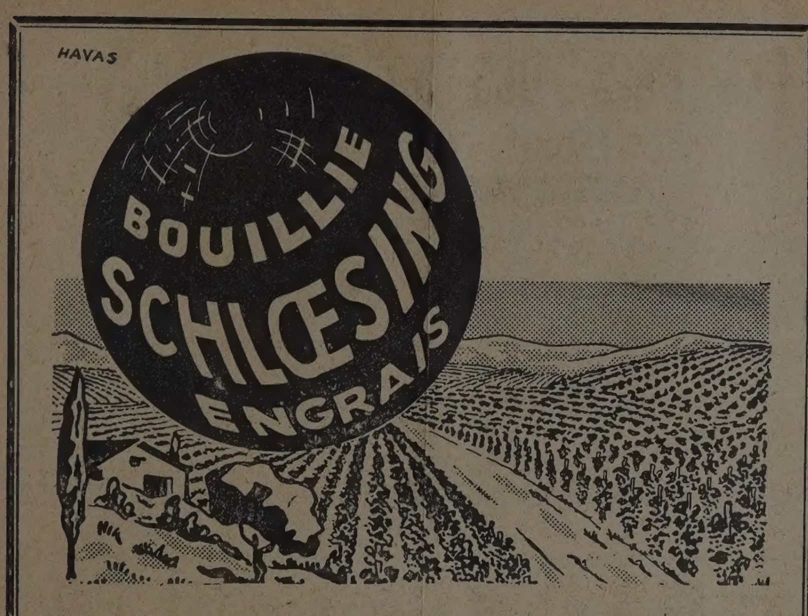
Autant qu'on en voudra...

Pendant la guerre de 1914-1918, il ne s'est employé qu'une moyenne de 600.000 tonnes de superphosphate chaque année en France. Une opinion assez répandue est que pendant la présente guerre, cet engrais serait aussi rare qu'en 1914-1918 et qu'on aurait des difficultés à s'en procurer Evidemment l'avenir ne nous appartient pas... Mais, pour ce qui est du présent, cette opinion est fausse. On pourra en 1939-1940 avoir du superphosphate, et autant qu'on en voudra. Les usines de superphosphate ont des stocks.

Et puis, la Chimie a fait des progrès et permet aux Usines de produire tout ce qu'exige la Défense Nationale, non seulement en explosifs pour l'Armée, mais aussi en engrais pour l'Agriculture ; les Usines de superphosphate continuent leur fabrication. Pour avoir à temps les sacs de superphosphate qu'exige aux semailles toute fumure équilibrée, il est prudent de passer commandes au plus tôt à ses fournisseurs habituels.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France


BOUILLIE
SCHLŒSING
ENGRAIS



IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON (Orne) - France